

# Gratin de gnocchi, lardon, courgettes, PdT et champignons



Pour 4 personnes :

300 g de gnocchi à poêler

3 belles courgettes

1 petite boîte de champignons de Paris

4 à 5 pommes de terre moyennes

200 g de lardons fumés

20 cl de crème épaisse

2 CS de lait

3 tranchettes de mimolette

1 CC d'ail en semoule

Sel et poivre

\*\*\*\*\*

- Éplucher les courgettes et les couper en cubes, après avoir retiré les graines. Peler les pommes de terre et les couper également en cubes, de la même taille, environ, que les courgettes (*la taille des gnocchi peut servir de référence !*).
- Dans une grande poêle, faire revenir les lardons et une fois qu'ils ont rendu un peu de graisse, ajouter les gnocchi à poêler. Dès qu'ils commencent à colorer, ajouter les dés de courgettes, de pommes de terre et les champignons. Laisser mijoter, à couvert, jusqu'à ce que les pommes de terre soient légèrement cuites.
- Pendant ce temps, préchauffer le four à 200°C.
- Mettre la préparation dans un plat à gratin et verser par dessus, la crème fraîche détendue avec un peu de lait et assaisonnée avec un peu de sel, de poivre et d'ail en semoule.
- Recouvrir de petits morceaux de mimolette (*on peut aussi mettre du fromage râpé, si on préfère !*) et enfourner pour 20 à 25 minutes.

